


回									
覧									

平成18年12月15日 第114号

<p><明日を創造する></p> 	<p>発行：社団法人農協流通研究所 〒103 0014 東京都中央区日本橋蛸殻町 1-38-9 TEL(03)5643(3675) FAX(03)5643(3688) 発行責任者：間宮 洋一</p>
--	---

先進SM店舗視察セミナー報告

第17回先進SM店舗視察セミナーが平成18年12月6日(水)～7日(木)の2日間の日程で開催、東京世田谷成城石井を皮切りに、東京町田・多摩地区のローカルSM5社8店舗を視察した。今回の視察目的は、ローカルで地元に着、独自の企業理念とコンセプトに基づきMDを展開している300坪クラスの店を中心に視察し、今後のAコープ店舗の運営改善に役立てようというもの、収益を出すためのローコスト運営、チェーンオペレーション、業態開発による店舗モデルを視察した。参加者は、総勢33名、東京世田谷の小田急成城駅前に集合、まずは成城石井を視察。成城の土地柄が育てた“世界中のグルメを集合させた店舗”ですが、その外観から130坪で年商41億は想像ができない。正体は、1万円以上無料の配達サービス、おなじみ的高级住宅からの注文、買いあげ単価は計り知れない。そのすぐ隣に小田急〇×がある。オーナーは小田急商事であり、沿線のネームバリューを支持に“上質化志向”を掲げ今回、駅ビルにリニューアルオープンした。スーパーマーケットの鮮魚売場で大間産マグロを見せられ、名実ともに最高峰のロマノ・コンティのワイン78万円の品揃えにびっくりした。「これを学べ」というのでは、筋ちがいです。小田急〇×では、店長の話が聞けました。店舗コンセプトに基づく店舗デザイン(商品構成と売場作り)カラコントロールと従業員教育に共感した。その基本は、フレンドリーサービス クリンリネス 陳列・演出・欠品防止

鮮度・品質・味の4つの原則であり、これを従業員に徹底して意識させ、意識を約束とし模造紙に書かせ、みんなで実行させる。店長は、それを朝・昼・晩のミーティングで何度も繰返し伝え、売場で確認、実践させる事でした。次の視察先は、あの新撰組で有名になった土方歳三の生まれた日野の土地にある、いなげや日野栄町店と日野駅前店です。中央線で分断される南北のエリアはこの2店でドミナント化され、パート中心のローコストによるチェーンオペレーションと配送システムで収益を稼ぐ129店舗、売上高約1,800億のローカルチェーンです。一件何処にでもある普通のSM、見学者からは「何かAコープの類である」と感じたようだが、標準化された店内は細かいMDが施され、パートはその仕組みの中で欠品を出さないよう、一見手薄に見える在庫量で適切な発注管理をしている。次に視察した店舗は、東京八王子を拠点にドミナントを築く約460億のローカルチェーンスーパーアルプスです。今回視察した店舗はドミナントから外れた神奈川県伊勢原の地でNSC開発、SM600坪のモデル店舗です。現状は、厳しい状況であるが、試行錯誤を繰返し徐々に売上は上がってきている。その状況を感じ取ってもらった。アンケートの評価は厳しかったが定番管理の技術は見ごたえがあった。そして翌日、今回の視察の第一目的でもあるスーパー三和を視察した。ここでは、業態開発によるフードワン大野台店と300坪でモデル店舗になる三和南橋本店、も

う一店フードワン下九沢店を視察した。フードワンは三和のディスカウント業態であり立地と地域性に合わせて開発されたもので、ローコストオペレーションであるが故のディスカウントであり販売管理費16%で利益も十分に貢献している。DSといえども三和が本来持っている青果の強さを存分に発揮した売場がみられ、お客さまから支持される理由もよく理解できた。南橋本店では、店長からお話も聞いた。オペレーション管理では綿密に記入された作

ノロウイルス警報

インフルエンザの発生は、現在岐阜、愛知、滋賀で小学校の閉鎖の報告があり、今後も患者が増えていく事が予想されますが、ノロウイルスを原因とする感染性胃腸炎が猛威を振るっています。各地で発生の兆しがあり、保健所から警報が出されています。ノロウイルスは、普通の細菌よりずっと小さく、ウイルス粒子だけでは、増えることができません。人間の生きた細胞の中でのみ増えることができ、これが厄介なところです。かきを含む二枚貝による食中毒が多く報告されています。このウイルスを持った人がトイレの後で手をよく洗わずに調理をすると、ウイルスが食品に付着してしまい、汚染された食品が食中毒の原因になることもあります。少量(数個から100個程度)でも感染し、食べ物だけでなく、人、人、人、器具、人などの感染もあります。このウイルスは、人間の体内で増えるので、糞便の中には多量に出

講習会案内

2月の講習会

セミナー名： 第17回 食品安全管理対策セミナー
場 所： 東京 台東区 東京都立産業貿易センター台東館 2階会議室
開催期間： 平成19年2月2日(金) 1日間
申込締切日： 平成19年12月28日(木)

講習会名： 第13回 チルド・日配部門強化講習会
場 所： 神奈川県 「全農営農技術センター」
開催期間： 平成19年2月7日(水)～2月9日(金) 3日間
申込締切日： 平成19年1月24日(水)

業スケジュール管理表を目にし、是非自店に持ち帰りたいという事でコピーもいただき満足のいく店舗視察となった。今回の視察での収穫は、南橋本店での店舗オペレーションの実態と小田急o xにおける店長の店舗運営の手腕、それぞれの企業が地域特性に合わせ店舗コンセプトに基づき忠実に店作りが行われている実態が見られ、個々の収穫はあり、今後の店舗運営に役立ていただく事を願います。(事務局)
* 別紙写真掲載

てきます。また、非常に少量(数個から100個程度)でも感染します。症状が出るまでに、通常1～2日かかり、主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱(38以下)などです。一般的には比較的症状は軽く1～2日で治り、まれに1日20回程度の激しい下痢をすることがあるので、油断は禁物です。症状は短期間で治まりますが、その後1週間ぐらいは、便にウイルスが排出されるので、調理前の手洗い(30秒洗浄)はしっかりすること。予防は、かきなどの二枚貝は、加熱して食べることをすすめ、中心までよく火を通してもらう。調理する人は、トイレのあとや調理前に十分手を洗うことです。さらに、調理器具にウイルスをつけない、消毒するといった注意も必要です。下痢や風邪に似た症状があった時は、調理に従事しないほうが安全です。食を提供するものとしての基本原則です。